



www.hermanns-feine-kost.de
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

KRETISCHER KARTOFFELSALAT

FÜR 4 PORTIONEN BENÖTIGST DU:

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 125 g Rucola
- 1 Bund Frühlingszwiebeln (oder 1 normale Zwiebel)
- 2 Selleriestangen
- Ca. 300 g Cherrytomaten (oder normale Tomaten)
- 4-5 EL Kalamata Oliven
- 4 TL Oregano von Kreta
- 3-4 TL Fleur de Sel Natur
- 150 ml Archaealaion - extra natives Olivenöl aus unreifen Oliven
- 5 EL Weißweinessig oder weißer Balsamico
- Etwas frisch geriebenen Pfeffer
- 200 g Feta-Käse

1. **Koche** die Kartoffeln ca. 25 Minuten lang in leicht gesalzenem Wasser.
2. **Gieße** die Kartoffeln ab und lass' Sie etwas abkühlen oder kühle Sie unter kaltem, laufendem Wasser.
3. **Schäle** die Kartoffelschalen vorsichtig mit einem Messer ab.
4. **Schneide** die Kartoffeln in großzügige Scheiben und breite Sie auf einer großen und flachen Schale aus. Salze Sie ein wenig.
5. **Schneide** die Selleriestangen und die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke bzw. Ringe und halbiere die Cherrytomaten. Gib alles zu den Kartoffeln in die Schale.
6. **Würze** mit Oregano, Fleur de Sel und Olivenöl.
7. **Wasche und trockne** den Rucola und breite ihn auf den Salat aus.
8. **Gib** noch etwas Olivenöl und den Feta-Käse hinzu.
9. **Vermenge** alles richtig gut, sodass sich die Aromen schön verteilen können.
10. **Genieße** mit einem guten Stück Brot!